

BGR-88
BGR-116

GEBRUIKSAANWIJZING NL

NOTICE D'EMPLOI FR

MANUAL DE USO ES

OPERATING INSTRUCTIONS EN





 BGR-88/116 gaskookplaat-01

VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

Inhoudsopgave

Inleiding

– In dit instructieboekje wordt beschreven hoe u het apparaat moet gebruiken en onderhouden.
– De gebruiker moet de instructies zorgvuldig doorlezen en het boekje binnen handbereik houden.
– De fabrikant is op geen enkele manier aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuist gebruik van het apparaat, het verplaatsen van het apparaat met ongeschikte middelen, ongeoorloofde aanpassingen alsmede elke andere ongeoorloofde handeling die niet in dit boekje beschreven wordt.

Veiligheid

– Het apparaat moet door gekwalificeerd personeel geïnstalleerd en op het elektriciteitsnet worden aangesloten volgens de geldende voorschriften en de instructies in het hoofdstuk “Instructies voor de installateur”. Het dragen van een veiligheidsbril en beschermende handschoenen wordt aanbevolen tijdens het uitpakken en het onderhoud.
– Dit apparaat is uitsluitend ontworpen en vervaardigd voor het bereiden van voedsel. Open het nooit op een ongeoorloofde manier, breng nooit aanpassingen aan en gebruik het nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
– Houd in de gaten dat kinderen het bedieningspaneel niet aanraken of met het apparaat spelen. De onderdelen die tijdens het koken aan vuur worden blootgesteld, worden warm en blijven dit ook na het uitschakelen van het apparaat nog even.
– Zet na gebruik van het apparaat de knoppen in de UIT–stand. Als het apparaat in de buurt van andere modules staat, moeten de kabels ver genoeg van hun warme onderdelen verwijderd zijn.
– Reinig het apparaat regelmatig. Voedselresten kunnen tot brand leiden.
– Als het apparaat niet (goed) werkt, moet het door erkend en vakkundig personeel worden gerepareerd. Hiermee worden schade en ongelukken voorkomen. Neem in dit geval contact op met onze aftersalesdienst.
– Het apparaat moet conform de geldende milieuwetgeving worden weggedaan.

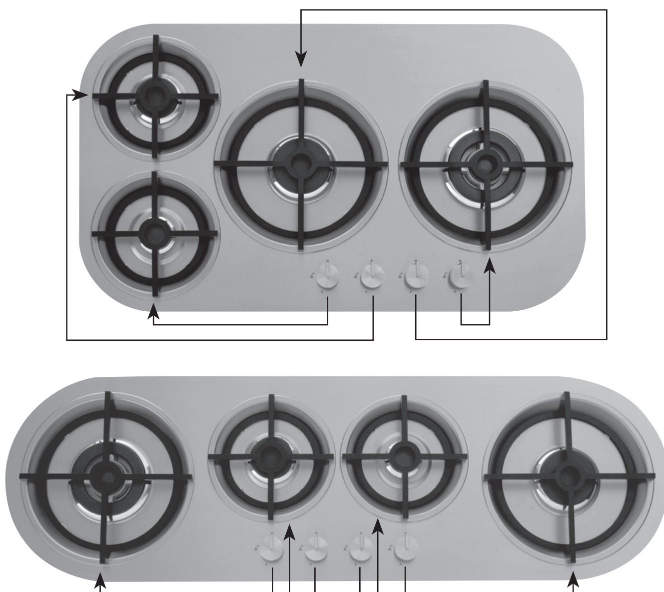
Instructie voor de gebruiker

Belangrijk:
Het apparaat moet geïnstalleerd, afgesteld en op het gas- en elektriciteitsnet worden aangesloten. Bovendien moet het door gekwalificeerd personeel worden ingesteld op de toegepaste gassoort. Dit dient te gebeuren volgens de geldende voorschriften en de instructies in het tweede deel van het instructieboekje.
Keukengerei van metaal mag niet boven op de kookplaat blijven liggen, omdat het gemakkelijk warm wordt en daardoor brandwonden kan veroorzaken.

Kookplaat

– Keuze van de juiste brander en beschrijving van het bedieningspaneel

Bekijk de tekening op het bedieningspaneel om de juiste knop voor de betreffende brander te kiezen.



Gebruik van de branders

Naast elke knop bevindt zich een symbool dat aangeeft welke brander er wordt gebruikt. Bij elke knop van een gasbrander staan de volgende symbolen:

○ **UIT-stand**

Hoogste stand

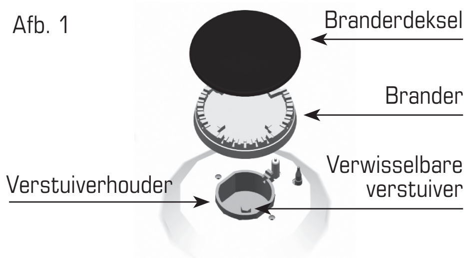
Laagste stand

De brander moet worden aangezet voordat de pan op de pannendrager wordt gezet.

Om de brander aan te steken, moet de knop linksom worden gedraaid totdat de hoogste stand is bereikt, en vervolgens helemaal worden ingedrukt. Als de brander aangaat, moet de knop na 5 seconden worden losgelaten. Als de brander niet aan blijft, moet de knop langer ingedrukt worden gehouden zodat het veiligheidsventiel tijd heeft om warm te worden.

Controleer of de vlam regelmatig is en draai de knop in de gewenste stand. Als het ontsteken moeizaam gaat of de vlam onregelmatig is, moet de juiste positie van de brander en het branderdeksel worden gecontroleerd (afb. 1).

Afb. 1



NL FR ES EN

Om de brander uit te zetten, moet de knop rechtsom worden gedraaid totdat hij het symbool ◯ bereikt. Voordat de pannen van de pannendrager gepakt mogen worden, moet de vlam lager worden gezet of helemaal worden gedoofd. Als tijdens het gebruik van de kookplaat de vlam per ongeluk uitgaat, zorgt het veiligheidsventiel ervoor dat de gastoevoer na ongeveer 40 seconden stopt.

Keuze van de juiste brander

Voor een beter gebruik van de branders moet u pannen gebruiken waarvan de doorsnede overeenkomt met de afmetingen van de branders. Op deze manier wordt de brander optimaal gebruikt en is het gasverbruik minimaal.
Het is tijdens het koken bovendien van groot belang de pannen precies in het midden boven de branders te zetten en de deksels op de pannen te doen.

Brander	Ø pan in cm
Kleine hulpbrander	van Ø 6 tot Ø 18
Middelgrote, halfsnelle brander	van Ø 15 tot Ø 22
Grote, snelle brander	van Ø 20 tot Ø 28
Brander met drie ringen	van Ø 24 tot Ø 32
Brander met twee ringen	van Ø 24 tot Ø 32

Zodra de vloeistof in de pan begint te koken, adviseren wij de vlam lager te zetten. De sterkte moet precies voldoende zijn om de vloeistof aan de kook te houden.

U moet erop letten dat altijd een stand tussen de hoogste en de laagste stand worden gekozen en nooit een stand tussen de hoogste en de UIT-stand.

De pannen **MOGEN NIET GEBRUIKT WORDEN** zonder de bijgeleverde pannendragers. Middelen die het sudderen bevorderen, zoals matjes van asbest of met mazen, worden niet aanbevolen. Deze kunnen een goede werking van de branders verhinderen en de pannendragers beschadigen.

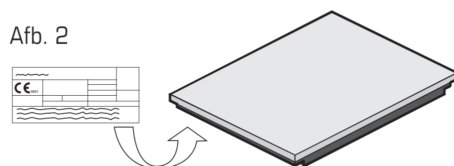
Let op!
Met dit apparaat mag uitsluitend thuis worden gekookt. Als het apparaat aanstaat, kan het zeer warm worden. Houd kinderen daarom uit de buurt van het apparaat.

Instructies voor de installateur

De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur. Dit dient volgens de geldende voorschriften en met de grootste zorg te gebeuren.
Voorafgaande aan de installatie moet gecontroleerd worden of de lokale leveringscondities (gassoort en -druk) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn.

De gasinstellingen van dit apparaat staan op het gegevensplaatje aan de achterkant van het apparaat (zie afb. 2).

Afb. 2



De installatie en afstelling moet met de grootste zorg en volgens de geldende voorschriften door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

Als het apparaat aangepast moet worden aan een andere gassoort dan de oorspronkelijke, vindt u bij het garantiebewijs twee bijgesloten labels. Het ene label moet door de installateur aan het typeplaatje van het apparaat worden vastgemaakt, het andere moet bij het garantiebewijs worden bewaard zodat men de nieuwe afstelling weet.

Elektrische aansluiting

Voordat het apparaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet eerst worden gecontroleerd of:

– het voedingssysteem is uitgerust met een effectieve aardverbinding. Zo niet, dan moet dit alsnog en conform de geldende EG-richtlijnen worden gedaan.
– de contactdoos en de vierpolige verbindingsschakelaar goed bereikbaar zijn zodra het apparaat is geïnstalleerd.

De kookplaat wordt geleverd met voedingskabel. Hieraan moet een gestandaardiseerde stekker worden bevestigd die bestand is tegen de belasting die op het typeplaatje van het apparaat is aangegeven. De stekker moet daarna in een geschikte contactdoos worden gestoken (afb. 2). In alle gevallen moet u uit voorzorg de voedingskabel zo plaatsen dat zijn temperatuur op geen enkel moment meer dan 50 °C hoger is dan de omgevingstemperatuur.

De fabrikant is niet aansprakelijk als deze voorschriften en richtlijnen ter voorkoming van ongevallen niet worden opgevolgd.

Gasaansluiting

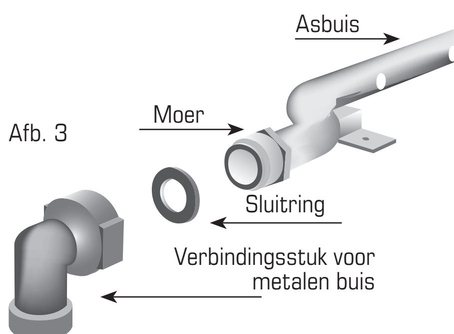
Zorg ervoor dat het apparaat is afgesteld op de lokale gassoorten.

Als het apparaat met vloeibaar gas wordt gevoed, mag er uitsluitend een gecertificeerde en goedgekeurde drukregulator worden gebruikt.

Sluit het apparaat conform de geldende voorschriften en richtlijnen op een gasfles of een gasinstallatie aan.

Aansluiting van het apparaat

– De kookplaat kan worden geïnstalleerd met een goedgekeurde roestvrijstalen, flexibele buis of een starre buis.
– Voor de aansluiting moet een bochtstuk met schroefdraad (GJ 1/2") worden gebruikt.
– De sluitring moet ervoor zorgen dat de aansluiting stevig vast blijft zitten.
– Het bochtstuk kan worden verdraaid door de moer los te draaien. Zodra het bochtstuk de gewenste positie heeft, moet de moer weer worden aangedraaid.



Belangrijk: Controleer na de installatie de aansluitingen met zeepwater op lekkages. Gebruik nooit vuur.

Boretti is niet aansprakelijk als deze veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd.

NL
FR
ES
EN

Technische specificaties

Afmetingen:		
Gemonteerde kookplaten	**breedte**	**diepte**
Formaat BGR-88	88 cm	51 cm
Formaat BGR-116	116 cm	51 cm
hoek RADIUS min. 67,5 cm RADIUS max. 112,5 cm		45 cm

Elektrische onderdelen:	
Elektronische ontsteking	**0,6 VA**
Isolatieklasse	**I**
Voedingsspanning	**230 V 50 Hz**

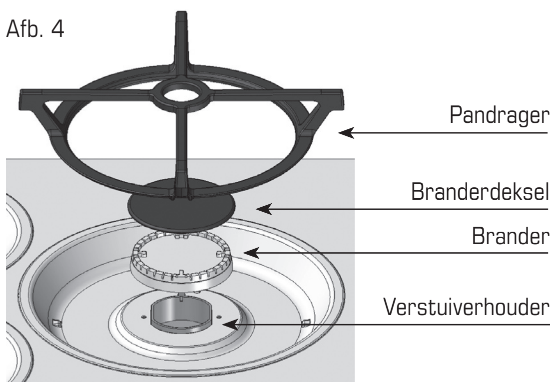
Onderhoud en reiniging

Reiniging van de kookplaat
U moet met het reinigen van de kookplaat wachten totdat de pannendragers, branders en verwarmingsplaten zijn afgekoeld. Schakel voor uw eigen veiligheid ook eerst het apparaat uit via de hoofdschakelaar. Reinig de emaillen, gelakte of chromen onderdelen met warm water en zeep of een mild, niet-corrosief vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen. Verwijder zure of alkalische stoffen (bijv. citroensap en azijn) zo snel mogelijk, want zij kunnen het oppervlak beschadigen. Als uw kookplaat van roestvrij staal is vervaardigd, moet u een vochtige doek en een geschikt, niet-agressief middel (in de handel verkrijgbaar) of hete azijn gebruiken. Maak de kookplaat met een zachte doek of een zeemlap droog.
LET OP: maak geen gebruik van stoomreiniging.

Reiniging van de gasbranders
Zodra de onderdelen zijn afgekoeld, kunt u de branders verwijderen en ze met warm water en een vloeibaar reinigingsmiddel reinigen. Maak ze goed droog voordat u ze terugplaatst. Controleer eerst of er geen vuil in de openingen zit. Als de branders niet correct worden teruggeplaatst, kan dit tot ernstige brandwonden leiden. Ook de verstuiverhouders (afb. 4) moeten regelmatig worden gereinigd. Vuil dat zich heeft opgehoopt, moet worden verwijderd. Bovendien moet er gecontroleerd worden of de uitstroomopeningen voor het gas niet verstopt zijn.

WAARSCHUWING: Houd de openingen van de brander met drie ringen schoon. Hiervoor moet u watten gebruiken die in een mild niet-agressief en niet-corrosief reinigingsmiddel zijn gedompeld.

Afb. 4



Reparatie van elektrische onderdelen

Voordat u contact opneemt met onze technische dienst, moet u controleren of:

– de stekker nog in de contactdoos zit.

– de hoofdschakelaar in uw huis is ingeschakeld.

Laat indien nodig het apparaat repareren door gekwalificeerd personeel.

Haal de stekker uit de contactdoos voordat er onderdelen gedemonteerd worden.

- Vervanging van de voedingskabel

De voedingskabel moet van het type HO5RR-F zijn en een dwarsdoorsnede van 3x1 mm hebben.

Hij kan als volgt worden vervangen:

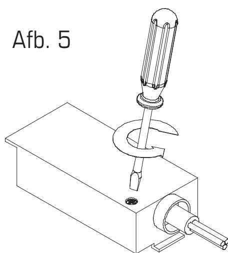
– open het klemmenbord;

– verbind de draden met de betreffende aansluitklemmen: N (nul) – L (fase) – Earth (aarde);

– bevestig de kabel met de kabelklem;

– schroef het klemmenbord weer dicht.

Afb. 5



Let op: De voedingskabel moet na de installatie bereikbaar zijn.

NL FR ES EN

Verstuivertabel

Gasbrander	Gas	Werkdruk	Debiet	Verstuiver Ø 1/100 mm	Nominaal vermogen	Beperkt vermogen
Kleine hulpbrander	Vloeibaar G30	30 mbar	73 g/h	50	1 kW	0,45 kW
	Vloeibaar G31	37 mbar	90 g/h	50	1 kW	0,45 kW
	Vloeibaar G30	50 mbar	121 g/h	43	1 kW	0,45 kW
	Vloeibaar G31	50 mbar	121 g/h	43	1 kW	0,45 kW
	Aardgas G20	20 mbar	94 l/h	71	1 kW	0,45 kW
	Aardgas G25	25 mbar	110 l/h	72	1 kW	0,45 kW
Middelgrote, halfsnelle brander	Vloeibaar G30	30 mbar	127 g/h	65	1,75 kW	0,45 kW
	Vloeibaar G31	37 mbar	157 g/h	65	1,75 kW	0,45 kW
	Vloeibaar G30	50 mbar	212 g/h	58	1,75 kW	0,45 kW
	Vloeibaar G31	50 mbar	212 g/h	58	1,75 kW	0,45 kW
	Aardgas G20	20 mbar	158 l/h	96	1,75 kW	0,45 kW
	Aardgas G25	25 mbar	165 l/h	94	1,75 kW	0,45 kW
Grote, snelle brander	Vloeibaar G30	30 mbar	218 g/h	85	3 kW	0,85 kW
	Vloeibaar G31	37 mbar	269 g/h	85	3 kW	0,85 kW
	Vloeibaar G30	50 mbar	363 g/h	75	3 kW	0,85 kW
	Vloeibaar G31	50 mbar	363 g/h	75	3 kW	0,85 kW
	Aardgas G20	20 mbar	270 l/h	115	3 kW	0,85 kW
	Aardgas G25	25 mbar	292 l/h	121	3 kW	0,85 kW
Brander met drie ringen	Vloeibaar G30	30 mbar	240 g/h	93	3,3 kW	1,40 kW
	Vloeibaar G31	37 mbar	296 g/h	93	3,3 kW	1,40 kW
	Vloeibaar G30	50 mbar	400 g/h	73	3,3 kW	1,40 kW
	Vloeibaar G31	50 mbar	400 g/h	73	3,3 kW	1,40 kW
	Aardgas G20	20 mbar	328 l/h	124	3,3 kW	1,40 kW
	Aardgas G25	25 mbar	323 l/h	130	3,3 kW	1,40 kW
Brander met twee ringen – INT.	Vloeibaar G30	30 mbar	65 g/h	46	0,9 kW	0,3 kW
	Vloeibaar G31	37 mbar	80 g/h	46	0,9 kW	0,3 kW
	Vloeibaar G30	50 mbar	108 g/h	43	0,9 kW	0,3 kW
	Vloeibaar G31	50 mbar	108 g/h	43	0,9 kW	0,3 kW
	Aardgas G20	20 mbar	85 l/h	72	0,9 kW	0,3 kW
	Aardgas G25	25 mbar	100 l/h	69	0,9 kW	0,3 kW
Brander met twee ringen – TOT.	Vloeibaar G30	30 mbar	306 g/h	66	4,2 kW	1,75 kW
	Vloeibaar G31	37 mbar	377 g/h	66	4,2 kW	1,75 kW
	Vloeibaar G30	50 mbar	510 g/h	61	4,2 kW	1,75 kW
	Vloeibaar G31	50 mbar	510 g/h	61	4,2 kW	1,75 kW
	Aardgas G20	20 mbar	400 l/h	102	4,2 kW	1,75 kW
	Aardgas G25	25 mbar	460 l/h	105	4,2 kW	1,75 kW

Let op: Controleer regelmatig de staat van de flexibele gasbuis en vervang deze als u gebreken constateert. Het verdient aanbeveling hem ten minste één keer per jaar te controleren. De buis mag uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden vervangen.

Waarschuwingen

- Als de gasvlam per ongeluk uitgaat, moet de knop op de UIT-stand worden gezet. Wacht ten minste 1 minuut voordat u de brander weer probeert aan te steken.
- Kooktoestellen die op gas werken, produceren warmte en vochtigheid in de ruimte waarin zij zijn geïnstalleerd. Deze ruimte moet goed geventileerd worden. Blokkeer daartoe de aanwezige ventilatieopeningen niet en houd ze open of installeer een afzuigkap met afvoerkanaal.
- Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld het openen van een raam of een effectievere ventilatie. Indien mogelijk kan ook het mechanische vermogen van de afzuigkap worden vergroot.

Regelmatige smering van de kranen

Dit moet door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Met hen moet ook contact worden opgenomen als het apparaat niet (goed) werkt. Het verdient echter aanbeveling de kranen en de sluitringen te vervangen telkens als er werkzaamheden aan de kranen zijn.

Knoppen

- De branderknoppen van de gaskookplaat mogen UITSLUITEND WORDEN VERWIJDERD voor onderhoud (de minimale vlamsterkte afstellen) en NIET voor reiniging.
- Zij moeten in de juiste volgorde en op hun oorspronkelijke plek worden teruggeplaatst. Aanpassingen kunnen ertoe leiden dat het apparaat niet meer (goed) werkt.

Problemen en oplossingen

Probleem	Oplossing
De gastoevoer lijkt onregelmatig.	– Controleer of de gaskraan openstaat. – Reinig de openingen van de vlamverdeler en de verstuiver. – Controleer de positie van de brander.
Het ruikt naar gas.	– Zorg ervoor dat alle knoppen in de UIT-stand staan. – Controleer de staat van de toevoerbuis en de bijbehorende aansluitingen.

Als de problemen blijven of niet verholpen kunnen worden via de bovenstaande oplossingen, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum en geef aan de betreffende medewerker het geconstateerde probleem en het op het garantiebewijs van het apparaat vermelde model-, product- en serienummer door.

Let op!
Dit apparaat kan uitsluitend worden geïnstalleerd en gebruikt in permanent en conform de voorschriften geventileerde ruimten.

Installatieruimten
Om ervoor te zorgen dat de gasinstallatie goed werkt, moet er in de ruimte waarin deze is geplaatst, voldoende lucht beschikbaar zijn voor de verbranding van het gas. Dit dient in overeenstemming met de voorschriften te zijn. De openingen moeten ten minste 100 cm² groot zijn, zodat zij zowel van binnen als van buiten niet geblokkeerd kunnen worden. Bovendien moeten zij zich dicht bij de grond bevinden. Elk ander type ventilatie moet voldoen aan de voorschriften.

Dampafvoer
Gasinstallaties moeten de verbrandingsproducten direct naar buiten afvoeren via een rookkanaal, afzuigkap of op elektrische wijze.

De stroomsnelheid moet zodanig zijn dat de lucht ten minste drie keer per uur volledig wordt ververst. Let erop dat de voor verbranding noodzakelijke lucht 2 m3/h bedraagt voor elke kW nominale warmtecapaciteit (zie het typeplaatje).

Montage van een kookplaat in een module

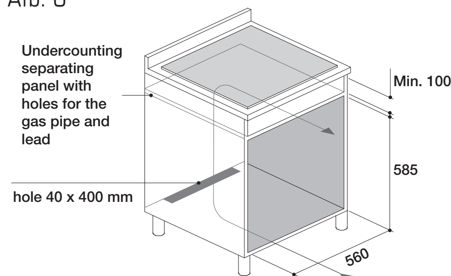
De kookplaten kunnen gemonteerd worden op alle modules van hout, kunststof, metaal en graniet, mits ze hittebestendig (120 °C) zijn.

De apparaten zijn geclassificeerd als type y. Dit betekent dat een eventuele zijwand hoger mag zijn dan de kookplaat. Gemonteerde kookplaten behoren tot klasse 3.

Deze apparaten kunnen ook boven op een oven wordt aangebracht.
Als de kookplaat boven op een oven wordt gemonteerd, moet er een scheidingsplaat worden gebruikt waarop de kookplaat rust. Hierbij moet de afstand tot de onderbouw ten minste 100 mm bedragen. In de achterkant mogen uitsluitend gaten gemaakt worden voor de gasbuis en de voedingskabel van de kookplaat.

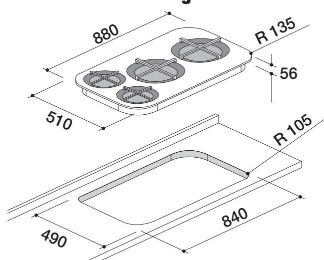
De afmetingen van de kookplaten, de inbouwopeningen en onderbouwmodules worden in de onderstaande maatschetsen weergegeven.

Afb. 6

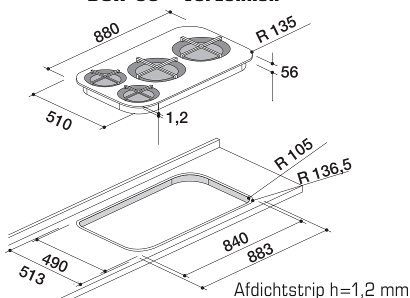


Maatschetsen van de gemonteerde en ondersteunde kookplaten en de inbouwopeningen Afmetingen in mm

BGR-88 – ingebouwd

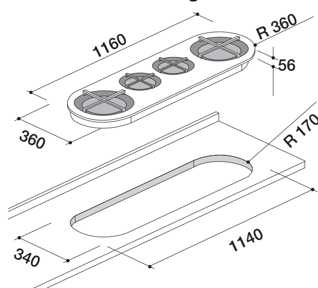


BGR-88 – verzonken

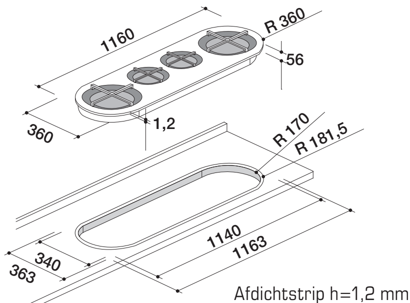


Afdichtstrip h=1,2 mm

BGR-116 – ingebouwd



BGR-116 – verzonken

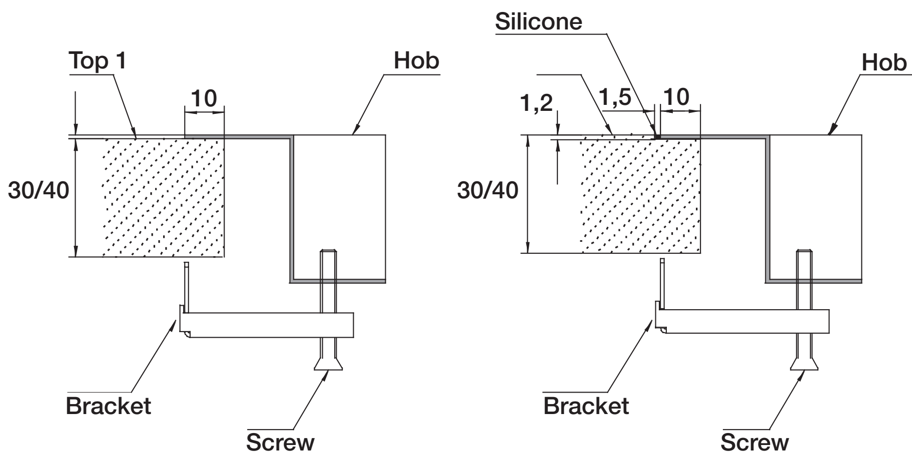


Afdichtstrip h=1,2 mm

NL
FR
ES
EN

Montageschema voor gemonteerde kookplaten

De kookplaten worden geleverd met beugels, zodat zij op elk type werkblad kunnen worden gemonteerd. Het bijbehorende montageschema ziet er als volgt uit:



Milieuvoorschriften

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:

Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.





Avant-propos

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

Sommaire

Préface

– Ce livret est fourni avec l'appareil et inclut l'ensemble des informations dont vous avez besoin pour utiliser et entretenir l'appareil.
– L'utilisateur doit lire soigneusement les instructions et garder le livret à portée de main.
– Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages occasionnés par une utilisation incorrecte de l'appareil, par le transport inadapté de l'appareil, par des modifications non autorisées et par tout autre élément non traité par le présent livret.

Sécurité

– L'appareil doit être installé et raccordé au secteur par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur et aux instructions du chapitre « Instructions destinées à l'installateur ». Le port de gants et de lunettes de protection est recommandé lors du déballage et de la maintenance.
– Cet appareil a uniquement été conçu et fabriqué pour cuire de la nourriture. Ne l'ouvrez pas de manière injustifiée, ne modifiez pas ses caractéristiques et ne l'utilisez pas dans un autre but.
– Veillez à ce que les enfants ne touchent pas le panneau de contrôle et ne jouent pas avec l'appareil. Les parties exposées lors de la cuisson chauffent et restent chaudes pendant un certain temps une fois l'appareil éteint.
– Après utilisation de l'appareil, assurez-vous que les boutons sont en position OFF. Si l'appareil est situé à proximité d'autres appareils, assurez-vous que les câbles sont suffisamment éloignés des parties chaudes.
– Nettoyez régulièrement l'appareil. Les restes de nourriture peuvent provoquer des incendies.
– En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil, il doit être réparé par du personnel agréé et compétent afin d'éviter les détériorations et les accidents. Veuillez par conséquent contacter le service après-ventes.
– L'appareil doit être mis au rebut conformément à la législation en vigueur.

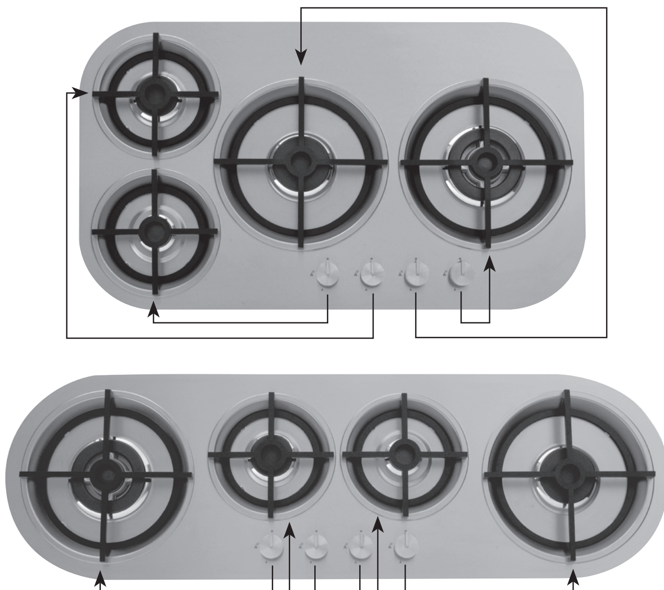
Instructions destinées à l'utilisateur

Important : L'appareil doit être installé, réglé, connecté au réseau de transport de gaz et au secteur électrique, et adapté au type de gaz utilisé pour l'alimentation par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur et aux instructions de la deuxième partie du livret d'instructions.
Vous ne devez pas laisser d'ustensiles métalliques sur la partie supérieure du cuiseur. Ils ont en effet tendance à chauffer et peuvent occasionner des brûlures.

Plaque

– Localisation des brûleurs et description du panneau de contrôle

Pour localiser le bouton correspondant au brûleur à utiliser, reportez-vous à la sérigraphie sur le panneau de contrôle.



Procédure d'utilisation des brûleurs

Un symbole représentant le brûleur correspondant est placé à côté de chaque bouton. Chaque bouton de brûleur à gaz dispose des symboles suivants :

Arrêt

Réglage maximal

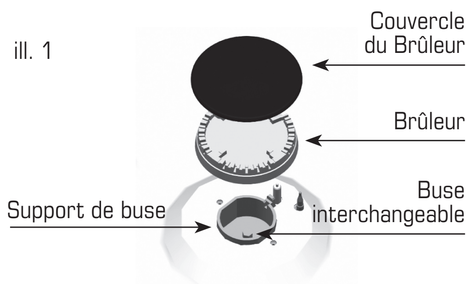
Réglage minimal

Vous devez allumer le brûleur avant de placer la casserole sur la grille.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en position maximale. Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton au bout de cinq secondes. Si le brûleur ne reste pas allumé, maintenez le bouton enfoncé plus longtemps de manière à laisser à la soupape de sécurité le temps de se réchauffer.

Assurez-vous que la flamme est régulière et placez le bouton sur le réglage souhaité. Si l'allumage est difficile ou si la flamme n'est pas régulière, assurez-vous que le brûleur et son couvercle sont correctement placés (ill. 1).

ill. 1



Pour éteindre la flamme, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, en direction du symbole ◯ . Avant de retirer les casseroles de la grille, réduisez ou éteignez la flamme. Si, lors de l'utilisation de la plaque, la flamme s'éteint accidentellement, la soupape de sécurité interrompt l'écoulement de gaz au bout de 40 secondes environ.

Sélection des brûleurs

Pour une utilisation optimale des brûleurs, vous devez utiliser des casseroles dont le diamètre correspond à la taille des brûleurs de manière à bénéficier d'une efficacité maximale et à utiliser aussi peu de gaz que possible.
Lors de la cuisson, il est également essentiel de centrer les casseroles sur les brûleurs et d'utiliser des couvercles.

Brûleur	Diamètre de la casserole en cm
Petit auxiliaire	De 6 à 18
Moyen semi-rapide	De 15 à 22
Grand rapide	De 20 à 28
Trois anneaux	De 24 à 32
Double	De 24 à 32

Dès que le liquide présent dans la casserole commence à bouillir, nous vous recommandons de réduire la flamme, juste assez pour maintenir l'ébullition.

Vous ne devez pas oublier que vous devez sélectionner les positions de fonctionnement entre la position maximale et la position minimale, jamais entre la position maximale et la position d'arrêt.

N'UTILISEZ PAS les brûleurs sans les supports de casseroles fournis. Nous ne vous recommandons pas d'utiliser d'outils d'aide à la cuisson (mats en amiante ou en maille, par exemple). Ils risquent de réduire les performances du brûleur et d'endommager les supports de casseroles.

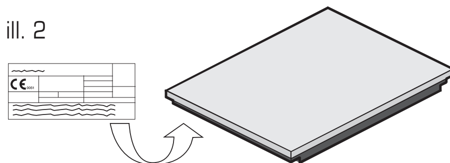
Attention : Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson domestique. Lorsque l'appareil fonctionne, il peut chauffer. Gardez-le hors de portée des enfants.

Instructions destinées à l'installateur

L'installation doit être effectuée par un installateur qualifié, conformément aux normes locales, avec le plus grand soin.
Avant installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage du gaz pour l'appareil sont indiquées sur la plaque de données située à l'arrière de l'appareil (reportez-vous à l'ill. 2).

ill. 2



L'installation et les réglages doivent être effectués avec la plus grande attention, par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Si l'appareil doit être adapté à un type de gaz différent du type original, vous trouverez avec la garantie deux étiquettes que l'installateur doit apposer sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la garantie pour signaler les réglages effectués.

Raccordement électrique

Avant de procéder au raccordement sur le secteur, vérifiez que :

– le système d'alimentation électrique est équipé d'un raccordement à la terre en état de marche (dans le cas contraire, le raccordement doit être effectué séparément, en conformité avec les actuelles normes CEE),
– la prise ou l'interrupteur de connexion à quatre pôles est facilement accessible une fois l'appareil installé.

La plaque est équipée d'un fil de sortie sur lequel une fiche normalisée, en mesure de résister à la charge indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, doit être insérée. La fiche doit ensuite être branchée dans une prise adaptée (ill. 2). Vous devez toujours positionner le fil de manière à ce qu'il ne dépasse pas une température 50°C plus élevée que la température ambiante.

Le fabricant décline toute responsabilité si les régulations et règles de prévention des incidents ne sont pas respectées.

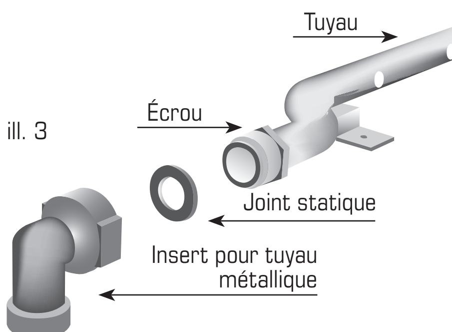
Raccordement du gaz

Assurez-vous que le raccordement a été ajusté aux types de gaz locaux.
Si l'appareil doit être alimenté à l'aide de gaz liquide, vous devez uniquement utiliser un régulateur de pression certifié et agréé.
Raccordez l'appareil à la bouteille de gaz ou autre source d'alimentation en gaz conformément aux régulations et codes locaux.

Raccordement de l'appareil

La plaque peut être installée à l'aide d'un tuyau rigide ou flexible en acier inoxydable agréé.
Le raccordement est réalisé au niveau du coude fileté GJ1/2".
Le joint statique doit maintenir le raccordement en place.
Il est possible de tourner le coude en relâchant l'écrou. Une fois la position souhaitée obtenue, l'écrou peut être resserré.

ill. 3



Important : après installation, assurez-vous de l'absence de fuites à l'aide d'une solution savonneuse (n'utilisez jamais de flammes).

Boretti décline toute responsabilité si ces normes de sécurité ne sont pas respectées.

Caractéristiques techniques

Dimensions:		
Plaques intégrées	**largeur**	**profondeu**
Taille BGR-88	(cm) 88	(cm) 51
Taille BGR-116	(cm) 116	(cm) 51
Coin Rayon min. (cm) 67,5 Rayon max. (cm) 112,5		(cm) 45

Composants électriques :	
Allumage électronique	**0,6 VA**
Catégorie d'isolation	**I**
Tension d'alimentation	**230 V 50 Hz**

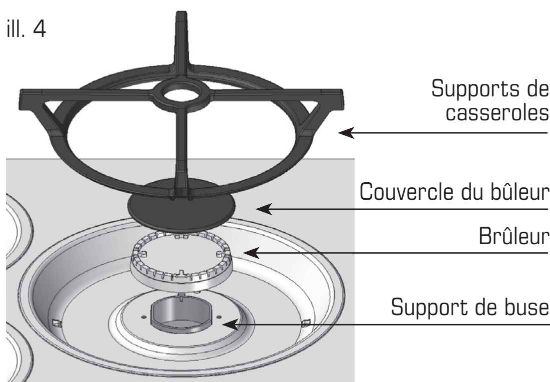
Maintenance et nettoyage

Nettoyage de la plaque
Avant de nettoyer la plaque, attendez que les grilles, les brûleurs et les plaques chauffantes aient refroidi, et, pour une plus grande sécurité, mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur principal. Lavez les parties émaillées, peintes ou chromées avec de l'eau chaude et du savon ou d'un produit détergent liquide doux, non corrosif. Évitez les substances abrasives. Ne laissez pas des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, etc.) reposer, elles risquent d'endommager la surface. Si la plaque est en acier inoxydable, utilisez un chiffon humide et un produit non abrasif adapté (disponible dans le commerce) ou du vinaigre chaud. Séchez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois.
NB : ne nettoyez pas à la vapeur.

Nettoyage des brûleurs à gaz
Une fois les composants froids, retirez les brûleurs et lavez-les avec de l'eau chaude et un produit détergent liquide. Séchez-les soigneusement avant de les réinstaller. Vérifiez que les ouvertures ne sont pas obstruées avec de la poussière. Les brûleurs doivent être réinstallés correctement, faute de quoi des anomalies de combustion graves peuvent être générées. Les supports des buses (ill. 4) doivent également être nettoyés régulièrement : retirez les dépôts de poussière et aspirez les supports, veillez également à ce que les orifices de sortie du gaz ne soient pas obstrués.

AVERTISSEMENT : maintenez les ouvertures du brûleur triple propres. Pour ce faire, utilisez un morceau de coton trempé dans un produit détergent doux, non abrasif et non corrosif.

ill. 4



Réparations des pièces électriques

Avant de contacter le service d'assistance technique, vérifiez que :

– la fiche se trouve encore dans la prise,
– le système électrique de la maison n'a pas disjoncté.

Si nécessaire, faites entretenir l'appareil par du personnel qualifié.

Retirez la fiche de la prise avant de démonter les pièces.

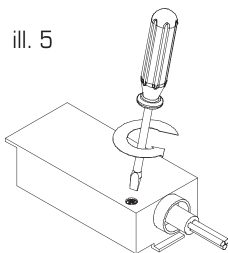
Remplacement du câble d'alimentation

Le câble d'alimentation doit être du type HO5 RR-F, avec une section transversale de 3 x 1 mm².

Il peut être remplacé de la manière suivante :

– ouvrez la plaque à bornes,
– reliez les fils à leurs bornes : N – L – terre,
– fixez les fiches à l'aide du collier,
– fermez la plaque à bornes à l'aide de vis.

ill. 5



N.B. : le fil doit être accessible après installation.

NL
FR
ES
EN

Tableau des buses

Brûleur à gaz		Gaz		Pression de fonctionnement	Taux	Ø buse 1/100 mm	Puissance nominale	Puissance réduite
Petit brûleur auxiliaire		Liquide	G30	30 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0,45
		Liquide	G31	37 mbar	g/h 90	50	kW 1	kW 0,45
		Liquide	G30	50 mbar	g/h 121	43	kW 1	kW 0,45
		Liquide	G31	50 mbar	g/h 121	43	kW 1	kW 0,45
		Naturel	G20	20 mbar	l/h 94	71	kW 1	kW 0,45
		Naturel	G25	25 mbar	l/h 110	72	kW 1	kW 0,45
Brûleur moyen semi-rapide		Liquide	G30	30 mbar	g/h 127	65	kW 1,75	kW 0,45
		Liquide	G31	37 mbar	g/h 157	65	kW 1,75	kW 0,45
		Liquide	G30	50 mbar	g/h 212	58	kW 1,75	kW 0,45
		Liquide	G31	50 mbar	g/h 212	58	kW 1,75	kW 0,45
		Naturel	G20	20 mbar	l/h 158	96	kW 1,75	kW 0,45
		Naturel	G25	25 mbar	l/h 165	94	kW 1,75	kW 0,45
Grand brûleur rapide		Liquide	G30	30 mbar	g/h 218	85	kW 3	kW 0,85
		Liquide	G31	37 mbar	g/h 269	85	kW 3	kW 0,85
		Liquide	G30	50 mbar	g/h 363	75	kW 3	kW 0,85
		Liquide	G31	50 mbar	g/h 363	75	kW 3	kW 0,85
		Naturel	G20	20 mbar	l/h 270	115	kW 3	kW 0,85
		Naturel	G25	25 mbar	l/h 292	121	kW 3	kW 0,85
Trois anneaux 3,3 kW		Liquide	G30	30 mbar	g/h 240	93	kW 3,3	kW 1,40
		Liquide	G31	37 mbar	g/h 296	93	kW 3,3	kW 1,40
		Liquide	G30	50 mbar	g/h 400	73	kW 3,3	kW 1,40
		Liquide	G31	50 mbar	g/h 400	73	kW 3,3	kW 1,40
		Naturel	G20	20 mbar	l/h 328	124	kW 3,3	kW 1,40
		Naturel	G25	25 mbar	l/h 323	130	kW 3,3	kW 1,40
Double	INT.	Liquide	G30	30 mbar	g/h 65	46	kW 0,9	kW 0,3
		Liquide	G31	37 mbar	g/h 80	46	kW 0,9	kW 0,3
		Liquide	G30	50 mbar	g/h 108	43	kW 0,9	kW 0,3
		Liquide	G31	50 mbar	g/h 108	43	kW 0,9	kW 0,3
		Naturel	G20	20 mbar	l/h 85	72	kW 0,9	kW 0,3
		Naturel	G25	25 mbar	l/h 100	69	kW 0,9	kW 0,3
	TOT.	Liquide	G30	30 mbar	g/h 306	66	kW 4,2	kW 1,75
		Liquide	G31	37 mbar	g/h 377	66	kW 4,2	kW 1,75
		Liquide	G30	50 mbar	g/h 510	61	kW 4,2	kW 1,75
		Liquide	G31	50 mbar	g/h 510	61	kW 4,2	kW 1,75
		Naturel	G20	20 mbar	l/h 400	102	kW 4,2	kW 1,75
		Naturel	G25	25 mbar	l/h 460	105	kW 4,2	kW 1,75

Attention : Vérifiez régulièrement l'état du tuyau de gaz flexible et remplacez-le si vous remarquez des détériorations. Nous vous recommandons de le vérifier au moins une fois par an. Il doit uniquement être remplacé par du personnel qualifié.

Avertissements

– Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermez le bouton et ne tentez pas de rallumer la flamme avant au moins une minute.
– Les appareils de cuisson à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle ils sont installés. Veuillez assurer une bonne aération de la pièce en maintenant les ouïes de ventilation naturelle dégagées et ouvertes ou en installant une hotte d'aspiration avec conduite d'évacuation.
– En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, il peut être nécessaire d'aérer davantage en ouvrant une fenêtre ou en ventilant de manière plus efficace (en augmentant la puissance d'aspiration mécanique, le cas échéant), par exemple.

Graissage régulier des robinets
Le graissage doit être effectué par du personnel qualifié, que vous pouvez également contacter en cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil. Nous vous recommandons cependant de remplacer à la fois les robinets et le joint statique lorsque des opérations sont effectuées au niveau des robinets.

Boutons
Les boutons des brûleurs de la plaque à gaz doivent UNIQUEMENT ÊTRE RETIRÉS dans le cadre de l'entretien (régulation de la flamme minimale) et NON du nettoyage.
– Ils doivent être réinstallés dans l'ordre correct et à leur emplacement d'origine. Toute modification entraînera des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

Problèmes et suggestions

Problème	Suggestions
Le débit de gaz semble irrégulier	– Vérifiez que le robinet de gaz est ouvert. – Nettoyez les orifices du briseur de flamme et de la buse. – Vérifiez la position du brûleur.
Odeur de gaz dans la pièce	– Vérifiez que les boutons sont en position OFF. – Vérifiez l'état du tuyau d'alimentation et de ses raccords.

Si les problèmes persistent ou ne peuvent être résolus à l'aide des suggestions susmentionnées, contactez le centre d'assistance le plus proche, en indiquant le problème, le modèle, le numéro d'article et le numéro de série de l'appareil (indiqués sur le certificat de garantie).

ATTENTION Ces appareils peuvent uniquement être installés et utilisés dans des lieux aérés en permanence, conformément aux normes.

Emplacement d'installation
Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil à gaz, la pièce dans laquelle il est installé doit disposer de suffisamment d'air pour le gaz de combustion, conformément aux normes en vigueur. Des ouïes avec une section minimale de 100 cm² doivent être créées de telle manière qu'elles ne puissent pas être obstruées à l'intérieur ou à l'extérieur et qu'elles soient situées à proximité du sol. Tout autre type de ventilation doit être conforme au contenu de la norme.

Évacuation de la fumée
Les appareils à gaz doivent évacuer les produits de combustion directement à l'extérieur, par le biais d'un carneau, d'une hotte d'aspiration ou d'un appareil électrique, avec un débit tel qu'il

garantit un changement d'air horaire équivalent à au moins trois fois le volume de la pièce. Rappelez-vous que l'air nécessaire à la combustion correspond à un volume de 2m3/h pour chaque kW de capacité de chaleur nominale (reportez-vous à la plaque signalétique).

Insertion d'une plaque dans une unité modulaire

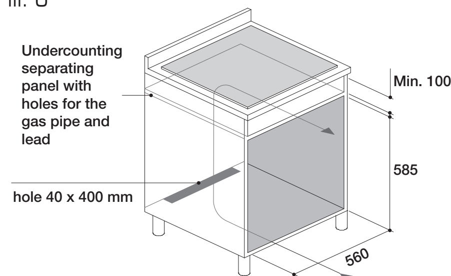
Les plaques peuvent être installées sur toutes les unités en bois, complexe plastique, métal et granit, à condition qu'elles résistent à la chaleur (120°C).

Les appareils sont de type Y. Par conséquent, les murs latéraux peuvent être plus élevés que la plaque. Les plaques intégrées sont de catégorie 3.

Ces appareils peuvent également être insérés au-dessus d'un four.
Si la plaque est insérée au-dessus d'un four, un panneau de séparation doit être utilisé. Il doit être placé au-dessus du four, à une distance du comptoir d'au moins 100 mm. Il peut uniquement être perforé à l'arrière, de manière à insérer le fil électrique et le tuyau de gaz de la plaque.

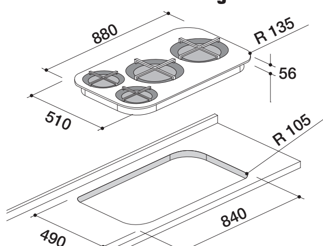
Les dimensions des plaques, des orifices de logement et des comptoirs sont indiquées dans les illustrations suivantes.

ill. 6

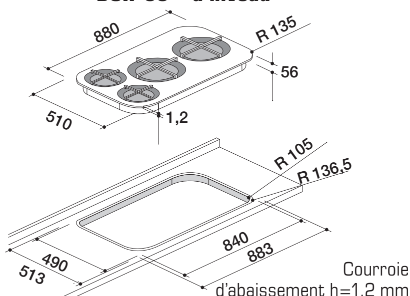


Taille des plaques intégrées et soutenues et des orifices de logement.
Mesures en mm

BGR-88 – intégré

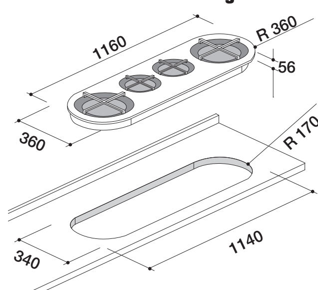


BGR-88 – à niveau

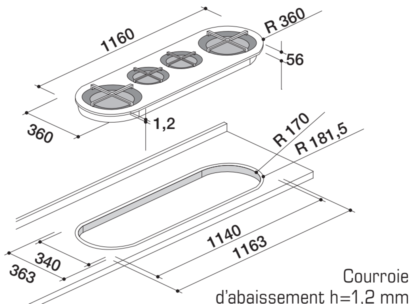


Courroie d'abaissement h=1,2 mm

BGR-116 – intégré



BGR-116 – à niveau

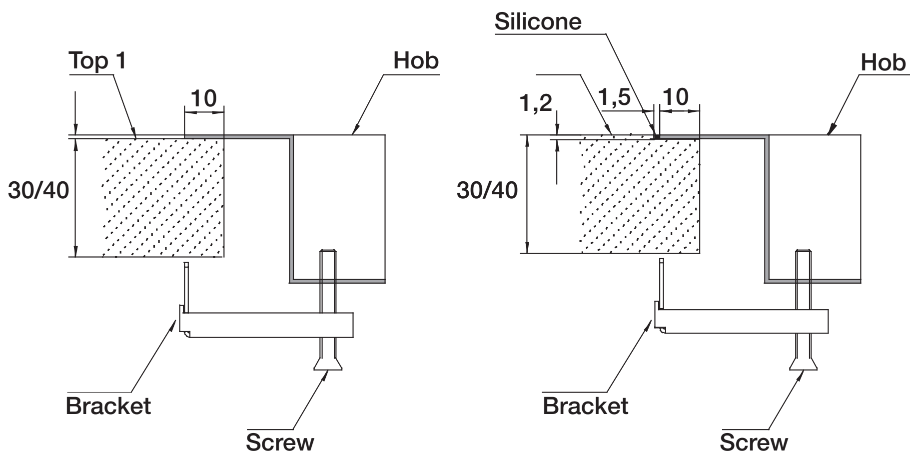


Courroie d'abaissement h=1,2 mm

NL FR ES EN

Schéma d'assemblage pour les plaques intégrées

Les plaques sont fournies avec des supports. Elles peuvent ainsi être fixées sur n'importe quelle partie supérieure, comme indiqué sur le schéma suivant :



Directives relatives à l’environnement

Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l’appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit :
mettez l’appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l’appareil, il est important que vous coupiez le câble d’alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d’une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l’ensemble de l’Union européenne.





Introducción

Boretti le felicita por esta nueva adquisición para su cocina. Asimismo, Boretti le agradece la confianza depositada en la marca al adquirir este producto.

Le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones con el fin de evitar problemas y asegurarse de conocer, como usuario, el funcionamiento correcto y seguro de este producto.

En caso de que, a pesar de haber leído el manual o durante el uso de su cocina Boretti, le surgan dudas, estaremos encantados de atenderle.

En la parte trasera de es este manual encontrará los datos de contacto de Boretti.

¡Que disfrute!

Boretti

Resumen



Introducción

- El artículo viene acompañado de este manual, que contiene toda la información necesaria para su utilización y mantenimiento.
- El usuario debe leer atentamente las instrucciones y mantener localizado el manual.
- El fabricante no se hará responsable de los daños causados por el uso indebido del aparato, el desplazamiento del mismo de modo incorrecto, las modificaciones no autorizadas o por cualquier otro motivo que no se indique en este manual.

Seguridad

- La instalación y conexión del aparato a la red eléctrica deben realizarla profesionales autorizados de acuerdo con la normativa en vigor, que deberán seguir las instrucciones del apartado "Instrucciones para el instalador". Se recomienda utilizar gafas y guantes de protección cuando se desembale el producto y durante el mantenimiento del mismo.
- Este aparato se ha diseñado y fabricado únicamente para cocinar alimentos. Nunca lo abra de modo indebido ni modifique sus características y/o lo utilice con otros fines.
- Asegúrese de que los niños no tocan el panel de control ni juegan con el aparato. Las partes expuestas durante el uso del producto se calientan y permanecen calientes durante un tiempo una vez que éste se ha apagado.
- Después de utilizar el aparato, asegúrese de que los mandos están en la posición de "apagado". Si el aparato se encuentra cerca de otras unidades, no olvide mantener los cables alejados de las partes que se han calentado.
- Limpie el aparato regularmente. Los restos de comida podrían provocar un incendio.
- Si el aparato no funciona correctamente, deben repararlo personas autorizadas y capacitadas, de modo que se evite cualquier daño o incidente. En ese caso, debe ponerse en contacto con el servicio post-venta.
- El aparato debe desecharse de acuerdo con la legislación en vigor.

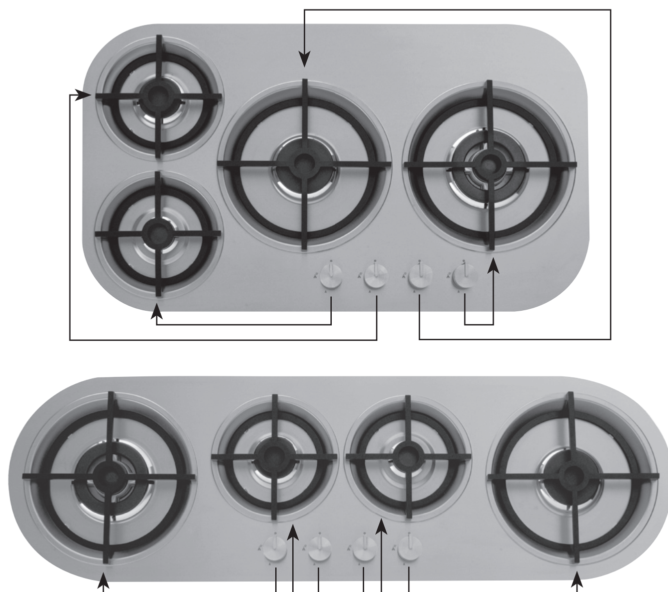
Instrucciones para el usuario

Importante: La instalación, regulación y conexión del aparato a la fuente de alimentación eléctrica y de gas, además de su adaptación al tipo de gas con el que funcionará, deberán realizarlas profesionales autorizados de acuerdo con la legislación en vigor y las instrucciones de la segunda parte de este manual.
No deben dejarse utensilios de metal sobre la unidad de cocina, ya que se calientan fácilmente y pueden provocan quemaduras.

Placa

– Indicaciones para encontrar los quemadores y descripción del panel de control

Para encontrar el mando que corresponde al quemador que va a utilizar, consulte el serigrafiado del panel de control.



Cómo utilizar los quemadoress

Junto a cada mando aparece un símbolo que muestra el quemador al que corresponde. Cada mando de los quemadores de gas tiene los siguientes símbolos:

 **Detener**

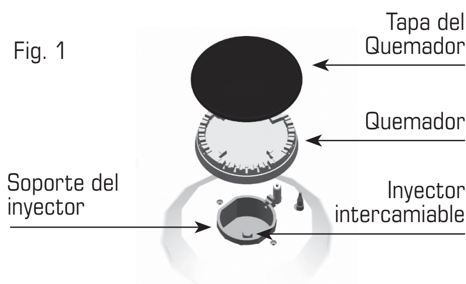
 **Potencia máxima**

 **Potencia mínima**

El quemador debe encenderse antes de colocar el recipiente para cocinar sobre la rejilla.
Para encender un quemador, mueva el mando hacia la derecha en el sentido de las agujas del reloj hasta su posición de potencia máxima. Cuando se haya encendido el quemador, suelte el mando después de 5 segundos. Si el quemador no se mantiene encendido, mantenga la presión sobre el mando hacia la derecha durante más tiempo para dejar que la válvula de seguridad se caliente.

Compruebe que la llama es regular y gire el mando según el nivel de calor que necesite.
Si no hay una buena combustión o la llama es irregular, compruebe que el quemador y su tapa están bien colocados (Fig. 1).

Fig. 1



NL FR ES EN

Para apagar la llama, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo ◯ . Antes de retirar los recipientes de cocina de la rejilla, reduzca la llama o apáguela. Si, mientras está utilizando la placa, la llama se apaga accidentalmente, la válvula de seguridad dejará de liberar gas al cabo de unos 40 segundos.

La elección de los quemadores

Para dar un mejor uso a los quemadores, debe utilizar recipientes de cocina con diámetros que se adapten al tamaño de los mismos, y obtener así el máximo aprovechamiento del gas al utilizar la mínima cantidad posible.
Asimismo, es fundamental que coloque los recipientes en el centro de los quemadores mientras esté cocinando y que utilice sus tapaderas.

Quemador	Ø del recipiente en cm	
Auxiliar pequeño	desde Ø 6	hasta Ø 18
Mediano semirrápido	desde Ø 15	hasta Ø 22
Grande rápido	desde Ø 20	hasta Ø 28
Hornillo triple	desde Ø 24	hasta Ø 32
Dual	desde Ø 24	hasta Ø 32

Cuando el líquido del recipiente comience a hervir, le recomendamos que reduzca la llama tan sólo lo suficiente como para que el líquido se mantenga en ebullición.

Es importante que recuerde que todas las posiciones de trabajo deben estar entre la posición máxima y la mínima, y nunca entre la posición máxima y la de apagado.

NO UTILICE los quemadores sin las rejillas que se incluyen para colocar los recipientes de cocina. No se recomienda el uso de materiales para propiciar la cocción a fuego lento, como el amianto o los tapetes de malla, ya que podrían dificultar el funcionamiento del quemador y dañar la rejilla de apoyo para el recipiente de cocina.

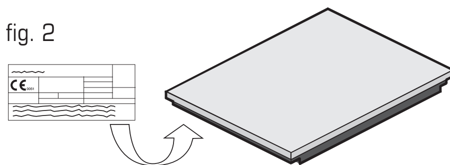
Advertencia:
Este aparato solo debe utilizarse para cocinar en una vivienda particular. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento, ya que puede alcanzar una alta temperatura.

Instrucciones para el instalador

El trabajo de instalación debe realizarlo un instalador capacitado para ello, que cumpla con la normativa local y proceda con sumo cuidado.
Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (origen y presión del gas) son compatibles con el reglaje del aparato.

Las condiciones de regulación del gas para este aparato se indican en la placa de datos situada en la parte trasera del mismo (ver fig. 2).

fig. 2



La instalación y el reglaje del aparato debe realizarlos un profesional autorizado con la máxima atención y de conformidad con la normativa en vigor.

En caso de que el aparato tenga que adaptarse a un tipo de gas distinto del original, encontrará junto a la garantía dos etiquetas para que el instalador las adhiera a la placa de información de potencia y a la garantía para que se muestre el nuevo reglaje.

Conexión eléctrica

Antes de establecer la conexión a la fuente de alimentación, compruebe que:

– el sistema de alimentación eléctrica cuenta con una toma de tierra adecuada. Si no es así, esto se llevará a cabo por separado y en aplicación de la normativa en vigor de la CEE;
– el enchufe de toma de corriente o el interruptor de cuatro polos son de fácil acceso una vez que se ha instalado el aparato.

Con la placa se incluye una toma de conexión a la que debe ajustarse un enchufe que resista la carga que se indica en la placa de información de potencia; y éste debe enchufarse en una toma de corriente adecuada (Fig. 2). En todos los casos debe tomar la precaución de regular la toma de conexión para que nunca sobrepase una temperatura que sea 50°C mayor que la temperatura ambiental.

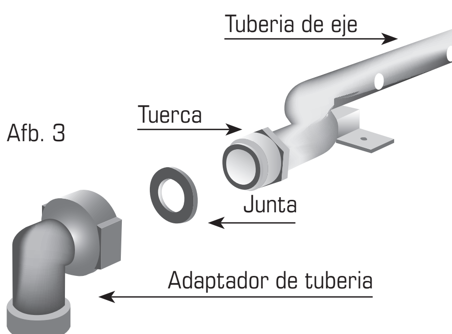
El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en el caso de que no se cumplan estas regulaciones y normas de prevención de accidentes.

Conexión del gas

– Asegúrese de que el aparato se ha adaptado al tipo de combustible local.
– Si va a funcionar con gas líquido, sólo podrá utilizarse un regulador de presión certificado y homologado.
– Conecte el aparato al cilindro de gas o a otro suministro de gas según las normas y reglamentación locales.

Conexión del aparato

– La placa puede instalarse tanto con una tubería flexible de acero inoxidable homologada como con una tubería rígida.
– La conexión se realiza a través del tubo acodado roscado GJ1/2".
– La junta debe garantizar una buena sujeción de la conexión.
– El tubo acodado puede girarse si se desenrosca la tuerca. Una vez colocado en la posición deseada, debe enroscarse de nuevo.



Importante: Una vez terminada la instalación, compruebe que no hay fugas utilizando una solución jabonosa, y nunca una llama.

Boretti no asume ninguna responsabilidad en el caso de que no se respeten estas normas de seguridad.

NL
FR
ES
EN

Características técnicas

Dimensiones:		
Placas integradas	**ancho**	**fondo**
tamaño BGR-88	88 cm	51 cm
tamaño BGR-116	116 cm	51 cm
esquina RADIO min. 67,5 cm RADIO max. 112,5 cm		45 cm

Componentes eléctricos:	
Encendido electrónico	**V.A. 0,6**
Categoría de aislamiento	**I**
Voltaje de alimentación	**230V 50 Hz**

Mantenimiento y limpieza

Limpieza de la placa
Antes de proceder a limpiar la placa, espere hasta que las rejillas, quemadores y hornillos estén fríos, y, para mayor seguridad, apague después el aparato con el interruptor general. Lave las partes esmaltadas, pintadas o cromadas con agua templada y jabón o con un detergente líquido suave no corrosivo, y evite todo tipo de sustancias abrasivas. No deje sustancias ácidas o alcalinas (zumo de limón, vinagre, etc) en contacto con la placa durante mucho tiempo, ya que podrían dañar la superficie. Si su placa es de acero inoxidable, utilice un paño húmedo y un producto adecuado no abrasivo que podrá encontrar fácilmente en el mercado, o bien vinagre caliente. Seque la placa con un paño suave o una gamuza.

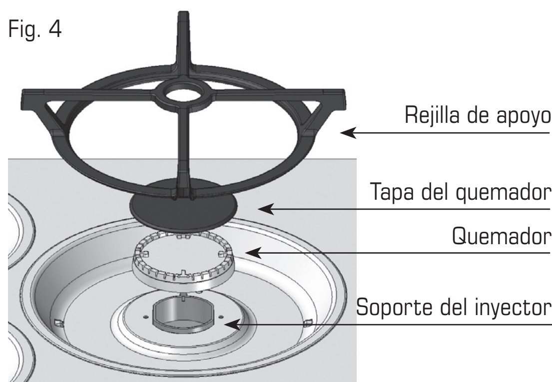
Nota: No limpie la placa con vapor.

ADVERTENCIA: Mantenga limpias las aberturas del quemador de triple anillo. Para ello, utilice un poco de algodón empapado en un detergente suave no abrasivo y no corrosivo.

Limpieza de los quemadores

Una vez que todas las partes se han enfriado, extraiga los quemadores y lávelos con agua caliente y un detergente líquido. Séquelos por completo antes de volverlos a colocar y asegúrese de que ninguna abertura está obstruida por restos de suciedad. Los quemadores deben colocarse correctamente, ya que, de lo contrario, podrían ocasionar graves anomalías en la combustión. Los portainyectores (Fig. 4) también deben limpiarse regularmente para eliminar y succionar cualquier resto de suciedad acumulada, y debe comprobarse que los orificios de salida del gas no están obstruidos.

Fig. 4



Reparaciones de las partes eléctricas

Antes de llamar al Servicio de asistencia técnica, asegúrese de que:

– El enchufe no se ha salido de la toma de corriente.
– El interruptor general de la vivienda está encendido.

Si es necesario, solicite un servicio de mantenimiento del aparato a profesionales autorizados.

Retire el enchufe de la toma de corriente antes de desmontar cualquier parte.

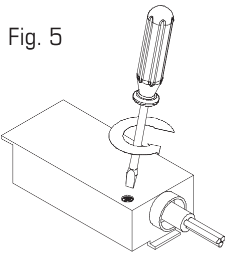
Sustitución del cable de alimentación

El tipo de cable de alimentación debe ser HO5 RR-F, con un área de la sección transversal de 3x1 mm².

Puede sustituirse como se indica a continuación:

– abra la caja de terminales;
– conecte los cables a sus terminales:
  N - L - Tierra;
– ajuste el cable con la abrazadera de cables;
– cierre la caja de terminales con un destornillador;

Fig. 5



Nota: Después de la instalación, la toma de conexión debe ser accesible.

Tabla de inyectores

Quemador de gas		Gas		Presión efectiva	Frecuencia	Ø del inyector 1/100 mm	Potencia de régimen	Potencia reducida
Quemador pequeño auxiliar		Líquido	G30	30 mbar	73 g/h	50	1 kW	0,45 kW
		Líquido	G31	37 mbar	90 g/h	50	1 kW	0,45 kW
		Líquido	G30	50 mbar	121 g/h	43	1 kW	0,45 kW
		Líquido	G31	50 mbar	121 g/h	43	1 kW	0,45 kW
		Natural	G20	20 mbar	94 l/h	71	1 kW	0,45 kW
		Natural	G25	25 mbar	110 l/h	72	1 kW	0,45 kW
Mediano semirrápido		Líquido	G30	30 mbar	127 g/h	65	1,75 kW	0,45 kW
		Líquido	G31	37 mbar	157 g/h	65	1,75 kW	0,45 kW
		Líquido	G30	50 mbar	212 g/h	58	1,75 kW	0,45 kW
		Líquido	G31	50 mbar	212 g/h	58	1,75 kW	0,45 kW
		Natural	G20	20 mbar	158 l/h	96	1,75 kW	0,45 kW
		Natural	G25	25 mbar	165 l/h	94	1,75 kW	0,45 kW
Quemador grande rápido		Líquido	G30	30 mbar	218 g/h	85	3 kW	0,85 kW
		Líquido	G31	37 mbar	269 g/h	85	3 kW	0,85 kW
		Líquido	G30	50 mbar	363 g/h	75	3 kW	0,85 kW
		Líquido	G31	50 mbar	363 g/h	75	3 kW	0,85 kW
		Natural	G20	20 mbar	270 l/h	115	3 kW	0,85 kW
		Natural	G25	25 mbar	292 l/h	121	3 kW	0,85 kW
Quemador de triple anillo 3,3 KW		Líquido	G30	30 mbar	240 g/h	93	3,3 kW	1,40 kW
		Líquido	G31	37 mbar	296 g/h	93	3,3 kW	1,40 kW
		Líquido	G30	50 mbar	400 g/h	73	3,3 kW	1,40 kW
		Líquido	G31	50 mbar	400 g/h	73	3,3 kW	1,40 kW
		Natural	G20	20 mbar	328 l/h	124	3,3 kW	1,40 kW
		Natural	G25	25 mbar	323 l/h	130	3,3 kW	1,40 kW
Dual	INT.	Líquido	G30	30 mbar	65 g/h	46	0,9 kW	0,3 kW
		Líquido	G31	37 mbar	80 g/h	46	0,9 kW	0,3 kW
		Líquido	G30	50 mbar	108 g/h	43	0,9 kW	0,3 kW
		Líquido	G31	50 mbar	108 g/h	43	0,9 kW	0,3 kW
		Natural	G20	20 mbar	85 l/h	72	0,9 kW	0,3 kW
		Natural	G25	25 mbar	100 l/h	69	0,9 kW	0,3 kW
	TOT.	Líquido	G30	30 mbar	306 g/h	66	4,2 kW	1,75 kW
		Líquido	G31	37 mbar	377 g/h	66	4,2 kW	1,75 kW
		Líquido	G30	50 mbar	510 g/h	61	4,2 kW	1,75 kW
		Líquido	G31	50 mbar	510 g/h	61	4,2 kW	1,75 kW
		Natural	G20	20 mbar	400 l/h	102	4,2 kW	1,75 kW
		Natural	G25	25 mbar	460 l/h	105	4,2 kW	1,75 kW

Advertencia: Revise el estado de la tubería de gas flexible periódicamente y sustitúyala cuando observe que está deteriorada. Es recomendable hacer una revisión de la misma una vez al año, y sólo debe cambiarla un profesional autorizado.

Advertencias

– Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, cierre el mando y no intente encenderla de nuevo durante al menos 1 minuto.
– Cuando se utilizan aparados de cocina de gas, estos producen calor y humedad en la habitación en la que están instalados. Asegúrese de que hay una buena ventilación en la habitación sin obstrucciones en las entradas de aire, y abra o instale una campana extractora con un conducto de descarga.
– El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer que necesite ventilación adicional mediante, por ejemplo, la apertura de una ventana; o una ventilación más eficaz que produzca el aumento de la potencia de la extracción mecánica, si la hay.

Lubricación periódica de las llaves de paso

Deben realizarla profesionales autorizados, con los que también ha de ponerse en contacto si el aparato no funciona correctamente.
No obstante, es recomendable cambiar las llaves y la junta siempre que se lleven a cabo trabajos de mantenimiento en las mismas.

Mandos
– Los mandos de los quemadores de la placa de gas SÓLO SE RETIRARÁN durante el trabajo de mantenimiento (regulación de la llama mínima) y NUNCA para tareas de limpieza.
– Deberán colocarse de nuevo en el orden correcto y en su posición original. Cualquier modificación causará un mal funcionamiento del aparato.

Problemas y sugerencias

Problema	Sugerencia
El flujo de gas parece irregular	– Compruebe que la llave del gas está abierta. – Limpie los orificios del disyuntor de llama y el inyector. – Revise la posición del quemador.
Olor a gas en la habitación	– Compruebe que los mandos están en la posición de APAGADO. – Revise el estado de la tubería de alimentación y de sus conexiones.

Si el problema persiste o no puede resolverlo siguiendo las sugerencias anteriores, póngase en contacto con su Centro de asistencia más cercano, y especifique cuál es el problema encontrado, el modelo y el número de artículo y de serie del aparato que se indican en el certificado de garantía.

Aviso
Estos aparatos sólo pueden instalarse y usarse en lugares permanentemente ventilados según la normativa.

Lugar de instalación
Para asegurar que el aparato de gas funciona correctamente, la habitación en la que esté instalado debe tener suficiente ventilación para el gas de combustión, según lo dispuesto en la normativa vigente. Deben abrirse entradas de ventilación cerca del suelo con una sección transversal de al menos 100cm2 para que no puedan ser obstruidas desde fuera o desde dentro. Cualquier otro tipo de ventilación debe cumplir necesariamente con lo dispuesto por la normativa.

Eliminación de humos
Los aparatos de gas deben eliminar las sustancias producidas por la combustión directa-

mente al exterior a través de un conducto de humos, campana extractora o dispositivo eléctrico, con una velocidad de flujo que garantice la renovación de una cantidad de aire al menos tres veces mayor que el volumen de la habitación cada hora. Recuerde que la cantidad de aire necesario para la combustión es de 2m3/h por cada KW de capacidad calorífica nominal (ver placa de datos de servicio).

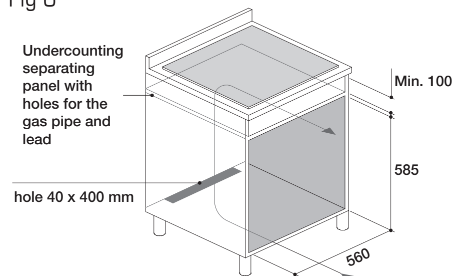
Montaje de una placa en una unidad modular

Las placas pueden montarse sobre unidades de madera, plástico laminado, metal y granito, siempre que sean resistentes al calor (120°C).

Los aparatos tienen una clasificación de tipo y, por lo que, si hay una pared lateral, ésta no podrá ser mayor que la placa. Las placas integradas son de clase 3;

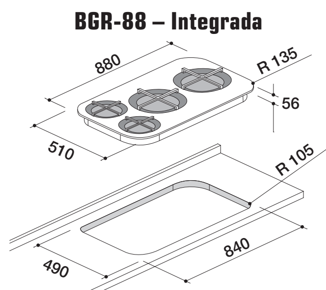
Estos aparatos también pueden instalarse sobre un horno. Si la placa está instalada sobre un horno, debe utilizarse un panel de separación, que se colocará en la parte superior del horno a una distancia de la parte inferior de la encimera de al menos 100 mm. Puede perforarse por la parte trasera únicamente para las salidas de gas y electricidad de la placa.
Las dimensiones de las placas, los orificios y las unidades situadas bajo la encimera se indican en los dibujos que aparecen a continuación:

Fig 6

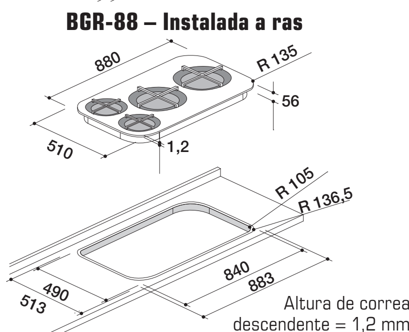


Tamaño de las placas integradas, placas con soporte y orificios
Medidas en mm.

BGR-88 – Integrada

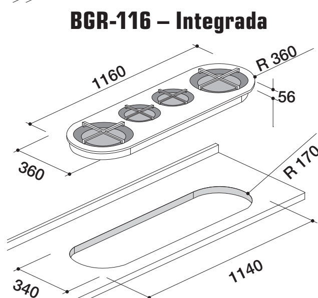


BGR-88 – Instalada a ras

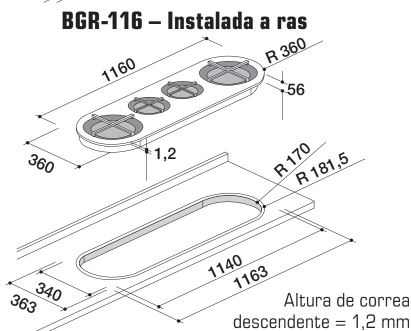


Altura de correa descendente = 1,2 mm

BGR-116 – Integrada



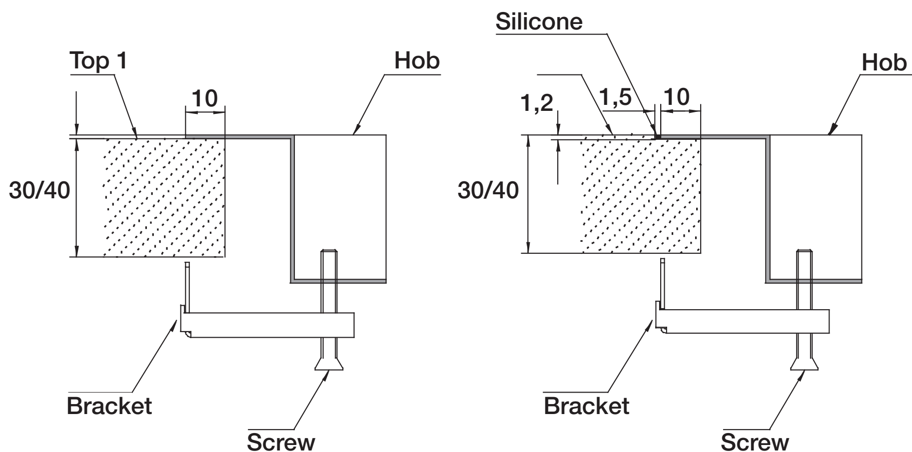
BGR-116 – Instalada a ras



Altura de correa descendente = 1,2 mm

Diagrama de montaje de placas integradas

Las placas se incluyen con soportes para que puedan instalarse sobre cualquier tipo de superficie, como se muestra en el siguiente diagrama:



Regulaciones medioambientales

Si por alguna razón desea deshacerse del aparato, deberá cumplir lo siguiente:
Entregue el aparato en la empresa local autorizada para la recolección de residuos electrodomésticos. Los materiales de algún valor pueden ser reciclados de una manera inteligente siguiendo un procesamiento correcto. Antes de desechar su aparato es importante que corte el cable eléctrico y lo retire junto con el enchufe.
Este aparato está provisto de una marca de acuerdo con la directiva europea 202/96EG relativa a aparatos eléctricos y electrónicos. La directiva define las normas para la recolección y el reciclaje de residuos de aparatos, las cuales son válidas para todo el territorio de la Unión Europea.





Introduction

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti’s contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

Summary

Foreword

- This booklet accompanies the appliance and contains all the information you need to use and take care of it.
- The user should read its instructions carefully and keep the booklet within reach.
- The manufacturer shall not be held responsible for damage caused by improper use of the appliance, moving of the appliance with unsuitable means, unauthorized modifications and whatever else is not considered in this booklet.

Safety

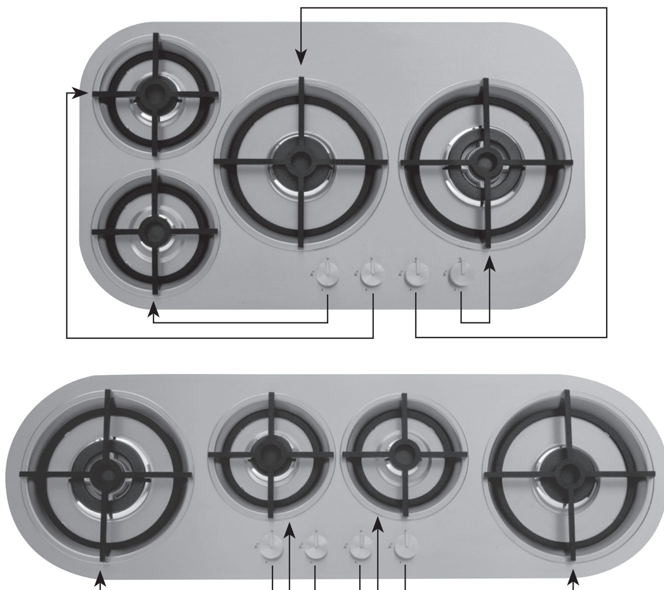
- The appliance must be installed and connected to the mains by qualified personnel according to the norms in force and following the instructions in the chapter "Instructions for the installer", The use of protective glasses and gloves is recommended when unpacking and during maintenance.
- This appliance has been designed and manufactured only to cook food. Never open it unduly or modify its characteristics and or use it for different purposes.
- Please make sure that children do not touch the control panel or play with the appliance. The parts exposed during cooking warm up and will stay warm for a while after switching the appliance off.
- After using the appliance make sure that the knobs are on the "off " position. If the appliance is near other units make sure the cables are far enough from their hot parts.
- Clean the appliance regularly. Residual food can cause risks of fire.
- Should the appliance malfunction, authorized and competent personnel shall repair it to avoid any damage or incidents. Therefore please contact the after sales service.
- The disposal of the appliance should follow the laws in force.

Instruction for the user

Important: The appliance must be installed, regulated, connected to the gas network and electric mains, as well as adapted to the type of gas it will be fed with by qualified personnel, according to the norms in force and following the instructions in the second part of the instruction booklet.
Metal utensils should not be left on top of cooker as they are prone to heat up and cause burns.

– Finding burners and description of control panel

To find the knob that corresponds to the burner to use, refer to the silk screen printing on the control panel.



NL
FR
ES
EN

How to use the burners

Next to each knob there is a symbol that shows which burner it refers to. Each gas burner knob has the following symbols:

 **Stop**

 **Maximum setting**

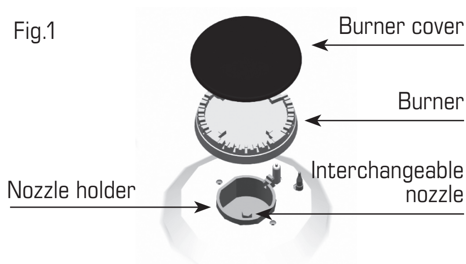
 **Minimum setting**

The burner should be turned on before putting the pan on the rung.

To turn a burner on, press the knob right down turning it counter-clockwise to the maximum position. When the burner is lit, let go of the knob after 5 seconds. If the burner fails to stay alight, keep the knob pressed right down longer to give the safety valve time to warm up.

Check that the flame is regular and turn the knob to the setting required.
If ignition is difficult or the flame irregular, check the correct position of the burner and its cover (Fig.1).

Fig.1



To turn the flame off, turn the knob clockwise to the ◯ symbol. Before taking the pans off the rung, lower the flame or turn it off. If, when you're using the hob, the flame goes out accidentally the safety valve will stop the flow of gas in about 40 seconds.

Choosing the burners

For a better use of the burners you should use pans with diameters that match the size of the burners so as to have maximum efficiency using as little gas as possible.
It is also essential when you are cooking to centre the pans on the burners and to use their lids.

Burner	**Ø Pan in cm.**
Small auxiliary	from Ø 6 to Ø 18
Medium semi fast	from Ø 15 to Ø 22
Big fast	from Ø 20 to Ø 28
Triple ring	from Ø 24 to Ø 32
Dual	from Ø 24 to Ø 32

As soon as the liquid in the pan starts to boil we advise turning the flame down just enough to keep the liquid boiling.

It is important to remember that all the working positions must be selected between the maximum and minimum position, **never** between the maximum and stop position.

DO NOT USE the burners without the pan supports supplied. Simmering aids such as asbestos or mesh mats are not recommended. They may impede burner performance, and damage the pan supports.

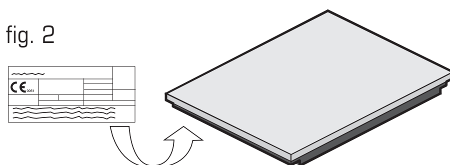
Attention: This appliance must only be used for home cooking. When the appliance is working it can get very hot so keep children away.

Instructions for the installer

Installation must be performed by a qualified installer and conform to local codes, and carried out with extreme care.
Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible.

The gas adjustment conditions for this appliance are stated on the data plate located on the back of the appliance (see fig. 2)

fig. 2



Installation and adjustment must be done with maximum attention by qualified personnel and in accordance with current standards.

If the appliance has to be adapted to a gas type different from the original one, enclosed with the guarantee you will find two labels for the installer to affix on the appliance's rating plate and on the guarantee to make the new adjustment known.

Electrical connection

Before connecting to the electricity mains first check that:

– the electrical supply system is fitted with an effective earth connection; to the contrary it must be done separately and in compliance with current EEC standards;
– The socket or four-pole connecting switch are easy to reach once the appliance is installed.

The hob is supplied with lead on which a standardised plug must be fitted that will withstand the load indicated on the appliance's rating plate; the plug must then be plugged into a suitable socket (Fig. 2). In all cases you must take the precaution to position the lead so that it will never exceed a temperature that is 50°C higher than environmental temperature at any one point.

The manufacturer declines all responsibility if these accident prevention rules and regulations are not abided by.

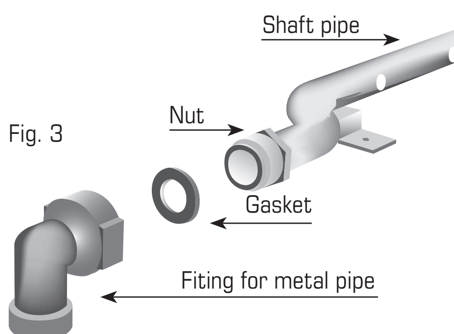
Connecting gas

– Ensure that it has been adjusted to local fuel types.
– If it is to be fuelled by liquid gas, only a certified and approved pressure regulator is to be used.
– Connect the appliance to gas cylinder or other gas supply in accordance with local codes and regulations.

Connecting appliance

– The hob can be installed with either an approved stainless steel flexible pipe or a rigid pipe.
– Connection is made to the GJ1/2" threaded elbow.
– The gasket has to guarantee the connection holds fast.
– The elbow can be turned by releasing the nut. Once the desired position has been established it is to be tightened again.

Fig. 3



Important: After the installation check there are no leaks by using a soap solution and never a flame.

Boretti declines every responsibility if these safety standards are not respected.

Technical features

Dimensions:		
Fitted hobs	**width**	**depth**
size BGR-88	cm 88	cm 51
size BGR-116	cm 116	cm 51
corner RADIUS min. cm 67,5 RADIUS max. cm 112,5		45

Electrical components:	
Electronic ignition	**V.A. 0,6**
Isolation category	**I**
Supply voltage	**230V 50 Hz**

Maintainance and cleaning

Cleaning the hob

Before you start cleaning the hob **wait until the rungs, burners and hotplates are cold** and then, for greater safety, turn the power off via the main switch. Wash the enamelled, painted or chromium parts with warm water and soap or a mild, non-corrosive liquid detergent, avoiding all abrasive substances. Do not leave acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, etc.) on for any length of time as they can ruin the surface. If your hob is in stainless steel, use a damp cloth and a suitable, non-abrasive product, easily found on the market, or hot vinegar. Dry with a soft cloth or chamois leather.

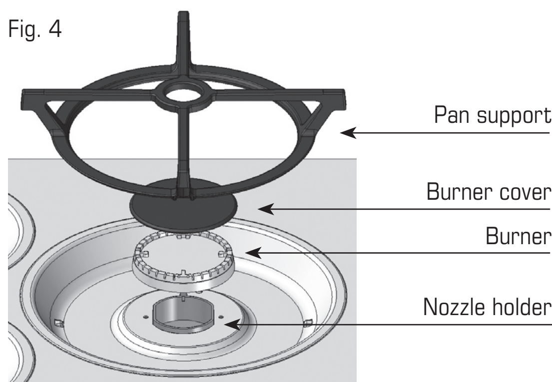
NB: Do not steam clean.

Cleaning the gas burners

Once the components are cold take the burners off and wash them with hot water and a liquid detergent. Dry them thoroughly before putting them back, checking that no openings are clogged with dirt. The burners must be put back properly otherwise it could lead to serious combustion anomalies. The nozzle holders, Fig. 4, also need cleaning periodically, removing any dirt that may have accumulated and suctioning them, also checking that the gas outlet holes are not clogged.

WARNING: Keep the openings on the triple burner clean. To do this, use a piece of cotton wool soaked in a mild non-abrasive and non-corrosive detergent

Fig. 4



Repairs on electrical parts

Before calling the Technical Assistance Service check that:
– The plug has not come out of the socket.
– The main switch in the home is on.
If necessary, have the appliance serviced by qualified personnel.

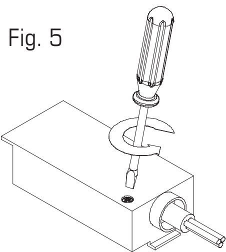
Remove the plug from socket before disassembling any part.

Replacement of feed cable

The feed cable must be in HO5 RR-F, with a cross sectional area of 3x1 mm².

It can be replaced as follows:
– open the terminal board;
– connect the wires to their terminals: N – L – Earth;
– secure the wire with the cable clamp;
– close the terminal board with screws;

Fig. 5



N.B.: After installation the lead must be accessible.

NL FR ES EN

Nozzle table

Gas burner		Gas		Working pressure	Rate	Nozzle Ø 1/100 mm	Rated power	Reduced power
Small auxiliary burner		Liquid	G30	30 mbar	g/h 73	50	kW 1	kW 0,45
		Liquid	G31	37 mbar	g/h 90	50	kW 1	kW 0,45
		Liquid	G30	50 mbar	g/h 121	43	kW 1	kW 0,45
		Liquid	G31	50 mbar	g/h 121	43	kW 1	kW 0,45
		Natural	G20	20 mbar	l/h 94	71	kW 1	kW 0,45
		Natural	G25	25 mbar	l/h 110	72	kW 1	kW 0,45
Medium semi fast burner		Liquid	G30	30 mbar	g/h 127	65	kW 1,75	kW 0,45
		Liquid	G31	37 mbar	g/h 157	65	kW 1,75	kW 0,45
		Liquid	G30	50 mbar	g/h 212	58	kW 1,75	kW 0,45
		Liquid	G31	50 mbar	g/h 212	58	kW 1,75	kW 0,45
		Natural	G20	20 mbar	l/h 158	96	kW 1,75	kW 0,45
		Natural	G25	25 mbar	l/h 165	94	kW 1,75	kW 0,45
Big fast burner		Liquid	G30	30 mbar	g/h 218	85	kW 3	kW 0,85
		Liquid	G31	37 mbar	g/h 269	85	kW 3	kW 0,85
		Liquid	G30	50 mbar	g/h 363	75	kW 3	kW 0,85
		Liquid	G31	50 mbar	g/h 363	75	kW 3	kW 0,85
		Natural	G20	20 mbar	l/h 270	115	kW 3	kW 0,85
		Natural	G25	25 mbar	l/h 292	121	kW 3	kW 0,85
Triple ring 3.3 kW		Liquid	G30	30 mbar	g/h 240	93	kW 3,3	kW 1,40
		Liquid	G31	37 mbar	g/h 296	93	kW 3,3	kW 1,40
		Liquid	G30	50 mbar	g/h 400	73	kW 3,3	kW 1,40
		Liquid	G31	50 mbar	g/h 400	73	kW 3,3	kW 1,40
		Natural	G20	20 mbar	l/h 328	124	kW 3,3	kW 1,40
		Natural	G25	25 mbar	l/h 323	130	kW 3,3	kW 1,40
Dual	INT.	Liquid	G30	30 mbar	g/h 65	46	kW 0,9	kW 0,3
		Liquid	G31	37 mbar	g/h 80	46	kW 0,9	kW 0,3
		Liquid	G30	50 mbar	g/h 108	43	kW 0,9	kW 0,3
		Liquid	G31	50 mbar	g/h 108	43	kW 0,9	kW 0,3
		Natural	G20	20 mbar	l/h 85	72	kW 0,9	kW 0,3
		Natural	G25	25 mbar	l/h 100	69	kW 0,9	kW 0,3
	TOT.	Liquid	G30	30 mbar	g/h 306	66	kW 4,2	kW 1,75
		Liquid	G31	37 mbar	g/h 377	66	kW 4,2	kW 1,75
		Liquid	G30	50 mbar	g/h 510	61	kW 4,2	kW 1,75
		Liquid	G31	50 mbar	g/h 510	61	kW 4,2	kW 1,75
		Natural	G20	20 mbar	l/h 400	102	kW 4,2	kW 1,75
		Natural	G25	25 mbar	l/h 460	105	kW 4,2	kW 1,75

Attention: Check the condition of the flexible gas pipe periodically and change it whenever you notice it is deteriorating. It is advisable to check it at least once a year. It must only be changed by qualified personnel.

Warnings

– If the burner flame goes out accidentally, close the knob and do not attempt to light it again for at least 1 minute.
– When gas cooking appliances are used they produce heat and humidity in the room in which they are installed. Please ensure good aeration in the room keeping the natural ventilation vents free and open or install a suction hood with discharge duct.
– An intensive and prolonged use of the appliance might need additional aeration like, for instance, the opening of a window or a more effective aeration, increasing mechanical suction power if it exists.

Lubricating the cocks periodically

This must be done by qualified personnel whom you must contact also if the appliance is malfunctioning.
It is however advisable each time work is done on the cocks, to change the cocks and gasket.

Knobs

– The gas hob burner knobs are ONLY TO BE REMOVED for servicing (regulating the minimum flame) and NOT for cleaning.
– They are to be replaced in the correct order and in their original position. Any changes will result in the appliance malfunctioning.

Problems and suggestions

Problem	Suggestions
The gas flow seems irregular	– Check that the gas cock is open. – Clean the holes of the flame breaker and the nozzle. – Check the position of the burner.
Smell of gas in the room	– Check the knobs are in the OFF position – Check the condition of the feeding pipe and its connections.

If the problems persist or cannot be remedied with the above suggestions, contact the nearest Assistance Centre explaining the problem found, the model, the item and serial number of the appliance written on the guarantee certificate.

Attention

This appliances can be installed and used only on permanently ventilated premises in accordance with the standards.

Installation premises

To ensure the gas-run appliance works properly the room in which it is installed must have enough air for the combustion gas, in compliance with the current standards. Vents with a minimum section of at least 100 cm², must be made so they cannot be obstructed either from indoors or outdoors and located close to the floor; any other type of ventilation must necessarily comply with the contents of the standard.

Fumes discharge

Gas-run appliances must discharge the products of combustion directly outdoors through

a flue, suction hood or electric at a flow rate that will guarantee an hourly change of air that is at least 3 times the volume of the room. Remember that the air necessary for combustion is 2m3/h for each kW of nominal heat capacity (see rating plate).

Fitting a hob into a modular unit

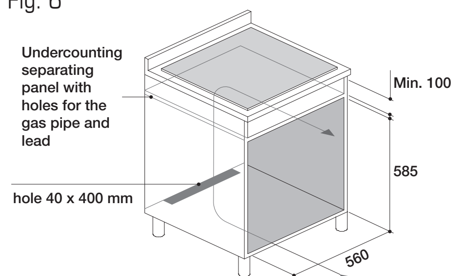
The hobs can be mounted on all units in wood, laminated plastic, metal and granite provided they are heat resistant (120°C).

The appliances are classified type y, therefore, if there is a side wall it can be higher than the hob. Fitted hobs are class 3;

These appliances can also be fitted on top of an oven.
If the hob is fitted on top of an oven a separating panel must be used, putting it on top of the oven, at a distance from the undercounter of at least 100 mm. It can be perforated at the back only to let the hob's gas pipe and electricity lead through.

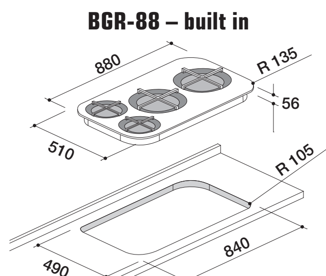
The dimensional characteristics of the hobs, their housing holes and of the undercounter units are given in the following drawings.

Fig. 6

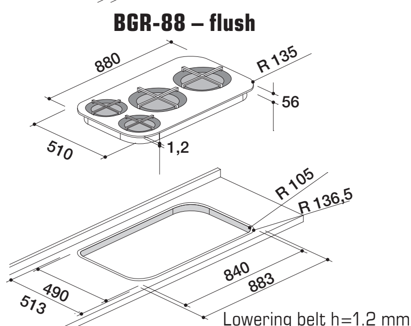


Sizes of the fitted and supported hobs and housing holes
Measurements in mm.

BGR-88 – built in

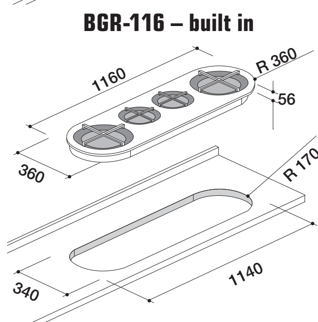


BGR-88 – flush

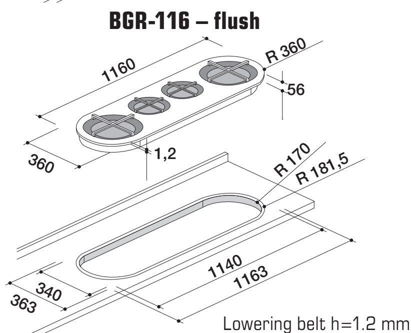


Lowering belt h=1.2 mm

BGR-116 – built in



BGR-116 – flush

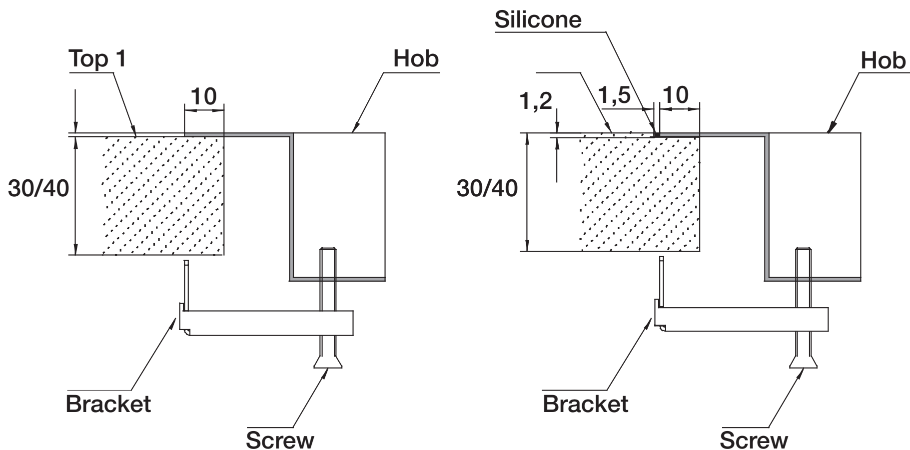


Lowering belt h=1.2 mm

NL
FR
ES
EN

Assembly diagram for fitted hobs

The hobs are provided with brackets so they can be fixed on any type of top, as per the following diagram:



Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:
Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.







BORETTI B.V.
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S 0900-2352673 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.
Ruperlweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium

BORETTI S.L.
Oficina en Avd. de la Barrosa 63c
11139 Chiclana de la Frontera (Cadiz)
T +34 956 494684
F +34 956 494150
E info@boretti.com
Spain